

Pizza - Teig (Ergibt zwei Rechteckige Kuchenbleche)

Kategorien: Mehlspeisen, Pizza

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	Würfel	Hefe,
100	ml	Wasser,
1	kg	Weißmehl (Typ 405) oder Vollkornmehl,
20	Gramm	Salz,
200	ml	Olivenöl,
400	ml	Wasser

Anleitung:

Hefe in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz dazumischen.

Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweiser, abwechselnder Zugabe von 200 ml Olivenöl und 400 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten. Ein Stück ergibt den Belag für ein rechteckiges Kuchenblech. Auswallen, mit den Händen auseinander drücken. Der Teig ist sehr elastisch. Am Rand etwas hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Für Focaccia mit Olivenöl und Salz bestreuen. Für Pizza mit nächstehender Pizzaiola-Sauce bestreichen und mit gewünschtem Belag (Crevetten, Thunfisch, Sardellen, gekochte Schinkenstreifen, Artischocken, Knoblauch, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella-Stückchen, Pilze, Kapern etc.) belegen. Mit schwarzem Pfeffer und Oregano, dem klassischen Pizza-Gewürz, bestreuen. Sofort in dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofen backen, sonst wird der Teig pappig!